



Le Bleu de Gex, une petite production pour un grand fromage

Corinne Couillerot, Serge Ormaux

► To cite this version:

Corinne Couillerot, Serge Ormaux. Le Bleu de Gex, une petite production pour un grand fromage. Images de Franche-Comté, 2001, 23, pp.2-5. hal-01002380

HAL Id: hal-01002380

<https://hal.science/hal-01002380>

Submitted on 6 Jun 2014

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Le Bleu de Gex, une petite production pour un grand fromage

Corinne COUILLEROT, étudiante, Serge ORMAUX, Théma, CNRS, Université de Franche-Comté

Le fromage le plus connu du massif jurassien est bien sûr le Comté, avec ses 46 000 tonnes de production, sa présence sur l'ensemble du massif, sa commercialisation à large échelle. Nous parlerons ici d'un autre fromage fabriqué en Franche-Comté et qui fait un peu figure de lilliputien : la production annuelle de Bleu de Gex, appelé aussi Bleu du Haut-Jura ou Bleu de Septmoncel, se situe en effet depuis 25 ans entre 500 et 600 tonnes. Il s'agit de la plus petite AOC fromagère au lait de vache en France !

Le Bleu de Gex est un fromage à pâte persillée fabriqué dans le sud du massif du Jura depuis des siècles. Son apparition est liée à l'influence de l'abbaye de Saint-Claude et aux flux migratoires issus du Dauphiné à l'époque médiévale. Bien adapté à une production fermière dans les exploitations petites et dispersées du Haut-Jura, il fut longtemps la seule spécialité fromagère de cette région.

C'est surtout au XIX^e siècle que la production prit de l'ampleur, avec le développement des « chalets à Bleu ». Au début du XIX^e siècle, l'aire de production est attestée sur le sud du département du Jura et le nord de celui de l'Ain. En 1871, la production de Bleu de Gex aurait atteint un millier de tonnes, dont six cents dans l'Ain et quatre cents dans le Jura.

Une appellation d'origine contrôlée ancienne et rigoureuse

Comme on le sait, l'AOC ne peut être appliquée qu'à un produit dont les qualités résultent à la fois des « vertus du terroir » et des « conditions traditionnelles de fabrication ». La notion d'appellation est déjà ancienne en France, mais la loi du 2 juillet 1990 précise que la reconnaissance et la définition d'une AOC laitière interviennent par décret sur proposition de l'Institut National des Appellations d'Origine (INAO). L'agrément d'un produit laitier par l'INAO atteste qu'il possède une identité forte et originale. La procédure intègre des contrôles analytiques et sensoriels organisés en concertation avec les syndicats de défense de chaque appellation.

Trente sept fromages bénéficient ainsi en France d'une AOC, dont une vingtaine relèvent de la zone de montagne.

Le Bleu de Gex fut le premier fromage de montagne au lait de vache à recevoir une reconnaissance officielle. En 1935,

une banale affaire commerciale fut portée devant la justice, il en résulta un verdict important : le tribunal de Nantua définit clairement le Bleu de Gex et fixa une aire exclusive de fabrication. Ce jugement fit jurisprudence jusqu'au décret du 20 septembre 1977, qui officialisa l'ancienne décision de justice et précisa les conditions d'élaboration du « Bleu du Haut-Jura, Bleu de Gex ou Bleu de Septmoncel ».

L'aire géographique de production est à cheval sur les deux départements, elle comprend 66 communes ou parties de communes (au-dessus de 800 m d'altitude), dont 26 dans l'Ain et 40 dans le Jura. De fabrication initialement fermière, on est passé à une production artisanale effectuée dans des fromageries qui répondent aujourd'hui aux normes sanitaires les plus strictes. Les conditions de production imposées par le cahier des charges sont les suivantes :

- le lait doit provenir d'un cheptel indemne de tuberculose et de brucellose, il doit être cru et peut être conservé deux jours au maximum ;
- la coagulation ne peut être obtenue que par l'utilisation de présure et le salage est effectué à sec pendant quatre à six jours ;
- le fromage est ensuite affiné dans la zone d'origine pendant trois semaines au minimum ;
- le produit doit par ailleurs présenter certains caractères physiques : une croûte fine, sèche, blanchâtre à jaunâtre, une pâte de couleur blanche à ivoire, marbrée de moisissures bleu-vert assez pâles, bien réparties dans toute la masse.

En 1997, un nouveau décret d'AOC du Bleu de Gex a été mis à l'étude, il devrait renforcer encore les dispositions précédentes et entériner des contraintes non mentionnées dans le décret de 1977 (révisé en 1986) mais appliquées par la plupart des acteurs de la filière. D'après le projet (rien n'est encore définitif), le nouveau décret stipulera probablement que :

- les races de vaches laitières autorisées seront limitées à la montbéliarde et la pie rouge de l'Est ;
- l'ensilage et l'utilisation de produits fermentés seront interdits ;
- l'achat de fourrage en dehors de la zone AOC sera également prohibé ;
- chaque vache laitière devra disposer d'une surface herbagère d'un hectare minimum.

Une fabrication artisanale et experte

Tout commence chez les producteurs de lait où la traite a lieu deux fois par jour. Le lait est apporté à la fromagerie ou ramassé à des points de collecte et stocké dans des tanks en inox à une température de 4°C. Une fois pesé, le

lait est partiellement écrémé puis légèrement chauffé et emprésuré à 27°C. La présure est issue de la caillotte de veau, elle sert à favoriser la coagulation. Pour obtenir une pâte persillée, caractéristique du Bleu de Gex, il est également nécessaire d'ensemencer le lait avec des moisissures, le *Penicillium*

glaucum ou le *Penicillium roqueforti*. Deux heures plus tard, le fromager procède au décaillage. Cela consiste à diviser, à l'aide d'une sorte de peigne, la masse homogène en une multitude de grains de cinq à huit millimètres. Cette opération permet de séparer le lactosérum (ou petit lait) contenu dans le caillé. Après soutirage du sérum, le caillé est placé dans des moules percés au fond desquels une toile de jute facilitera le retournement. Lorsque la pâte est bien égouttée, le mot « Gex » est moulé en creux et la plaque de caséine de l'AOC apposée, ce qui permettra d'identifier l'atelier et le jour de la fabrication. Les fromages sont ensuite placés dans un saloir et salés sur une face. Le lendemain, le fromager évacue l'excès de sérum du saloir et sale l'autre face. Ces mêmes gestes sont répétés pendant quatre à six jours, à l'issue desquels les fromages sont mis en cave pour l'affinage.

Contrairement à celui du Comté, l'affinage du Bleu de Gex se déroule dans la fromagerie, sous le contrôle du fromager. La cave doit être bien aérée et demeurer à une température de 12 à 14°C et à une hygrométrie de 80 à 85 %. Après quelques jours de cave, les fromages sont piqués afin de laisser entrer l'oxygène indispensable au développement des moisissures. Au terme de trois semaines d'affinage, prêts à être commercialisés, ils se présentent sous la forme d'une meule de sept à huit kilos, d'environ 34 centimètres de diamètre et de huit à dix centimètres d'épaisseur. Leur saveur, moins corsée que celle des autres Bleus, présente des arômes de noisette et de champignon, relevés parfois d'une pointe d'amertume.

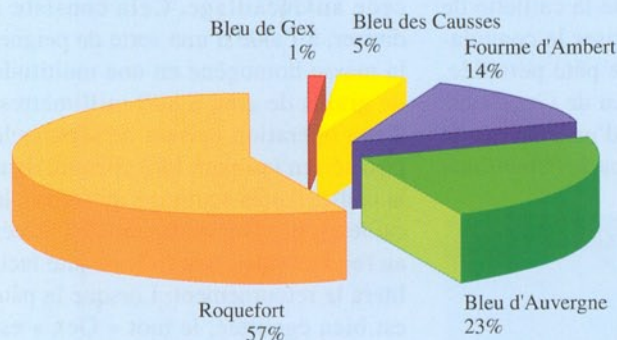
Une filière encore hétérogène

Le Bleu de Gex était à l'origine fabriqué dans les fermes et plus particulièrement par les femmes. Comme il fal-

Aires de collecte du lait pour les fromageries de Bleu de Gex



Le Bleu de Gex parmi les autres A.O.C. Bleu (1996)



© Images de Franche-Comté

source : A.N.A.O.F.

lait entre 35 et 40 litres de lait pour faire un fromage de quatre à cinq kilos, plusieurs voisins devaient assembler leur lait de la journée. On « fromageait » ainsi à deux ou trois fermes, chacun à son tour. Ce système perdura jusqu'à la guerre de 1914-1918, mais dès le XIX^e siècle étaient apparus les chalets, ateliers de fabrication dont le nombre devait atteindre son maximum en 1950. 38 fromageries existaient à cette époque, il n'en reste que quatre aujourd'hui, pour un tonnage équivalent.

Deux d'entre elles sont des coopératives en gestion directe, appelées également fruitières. Il s'agit d'associations de producteurs de lait, propriétaires et gestionnaires de leur atelier de transformation. Cette organisation témoigne d'une véritable démocratie économique ; le pouvoir de décision est confié à un président élu, aidé dans sa tâche par un conseil d'administration. Le fromager a un statut d'artisan, il constitue le pilier du dispositif et sa compétence professionnelle est déterminante dans le fonctionnement de l'entreprise.

Jusqu'en 1997, deux coopératives se trouvaient dans le département du Jura, celle de La Pesse, installée dans un vénérable bâtiment de 1920 et regroupant une quinzaine de producteurs, et celle des Moussières, la plus importante en tonnage produit. En 1997, la fromagerie des Moussières a fusionné avec celle de La Pesse à cause du départ d'un fromager et de la mauvaise adaptation des locaux. Aujourd'hui, la coopérative des Moussières collecte plus de 5 000 tonnes de lait par an auprès d'une trentaine d'exploitations. Elle livre environ 250 tonnes de Bleu de Gex par an et à peu près autant de divers fromages régionaux. Le bâtiment est récent et organisé pour recevoir des visiteurs, il vient d'être doté de nouvelles caves d'affinage.

La coopérative de Chézery se trouve quant à elle dans le département de l'Ain, elle date de 1931 mais un nouvel ate-

lier a été construit en 1996 afin de répondre aux nouvelles normes sanitaires européennes. Comme pour Les Moussières, le local est aménagé pour accueillir les visiteurs grâce à une passerelle située au-dessus des salles de fabrication. La coopérative fonctionne avec les apports de lait d'une douzaine d'exploitations, dont plus de 80 % sont utilisés pour le Bleu de Gex.

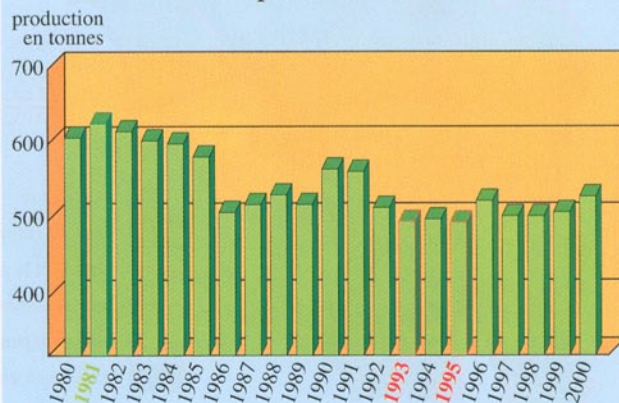
Le second groupe de fromageries relève d'une approche socio-économique différente. Il s'agit de deux ateliers privés gérés par des industriels du lait. Les producteurs vendent leur lait à un acheteur privé, soit individuellement, soit par l'intermédiaire d'une coopérative de vente de lait. L'entreprise Petite a une activité principalement orientée vers l'affinage du Comté, elle exploite depuis 1995 la fromagerie de Lajoux, prenant ainsi la suite de la SARL Rietmann. Cette petite fromagerie, construite en 1926 et rénovée en 1978 puis en 1995, présente l'originalité de se spécialiser dans la fabrication de Bleu de Gex biologique. La production est faible sur le plan quantitatif mais positionnée sur le créneau du haut de gamme.

Enfin, l'entreprise Rietmann qui exploitait jusqu'en 1996 l'atelier de Lajoux et celui du Fort-du-Plasne a construit un nouvel atelier situé à Villard-Saint-Sauveur.

Les incertitudes et les atouts

La filière, structurée autour du syndicat interprofessionnel du Bleu de Gex, bénéficie d'un certain nombre d'avantages. Le rendement du Bleu de Gex est supérieur à celui du Comté : avec 100 litres de lait, 11 kilogrammes de Bleu de Gex sont fabriqués contre huit kilogrammes de Comté. Par ailleurs, le prix versé au producteur est nettement supé-

Évolution de la production du Bleu de Gex



© Images de Franche-Comté

Source : Syndicat du Bleu de Gex

rieur aux prix pratiqués dans l'ensemble de la France. Enfin, le Bleu de Gex est vendu environ un mois à un mois et demi après la transformation du lait, ce qui, pour les fromageries, immobilise moins longtemps le capital.

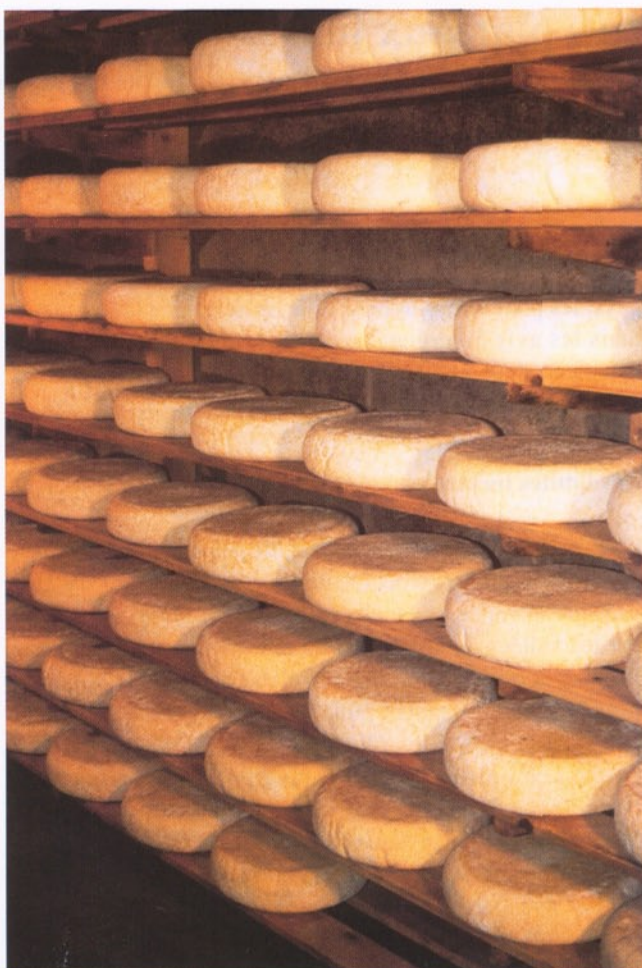
Cependant, cette filière doit faire face à plusieurs handicaps. Les différentes fromageries ont eu durant ces dernières années des stratégies diverses et parfois hésitantes : fermeture de tel atelier, diversification de tel autre, modifications des aires de collecte, changements de locaux. Au total, ces dernières années, la production n'a pas vraiment décollé et l'on est aujourd'hui en dessous des bons résultats quantitatifs obtenus au début des années 80. Mais le principal point faible réside dans la commercialisation. Le manque de cohésion de la filière oblige souvent chaque fromagerie à affronter seule le marché ; les négociants ont beaucoup de difficultés à toucher la grande distribution et se cantonnent le plus souvent dans la zone de consommation traditionnelle. Celle-ci ne dépasse guère les deux départements producteurs, avec quelques extensions notables vers les agglomérations lyonnaise et parisienne.

Pour pallier ces lacunes, le syndicat du Bleu de Gex veut renforcer sa politique de pénétration du marché. Le gros problème du Bleu de Gex est qu'il est difficile pour une filière aussi petite de se faire connaître sur le plan régional et national, et de prendre place au sein d'une offre déjà très diversifiée.

Un effort mérite d'être fait en direction des grandes surfaces, en particulier en matière de conditionnement et d'emballage. Le combat sera difficile car la grande distribution a tendance à délaissier les produits à faible notoriété, surtout dans le créneau du haut de gamme.

Enfin, un autre challenge attend le Bleu de Gex, mais qu'il affrontera avec de nombreux autres fromages AOC français, c'est celui du lait cru. On se souvient de la récente offensive américaine contre les fromages au lait cru dans le cadre du *Codex Alimentarius*. Suite à une levée de bouclier des fabricants et des consommateurs, l'opération a été mise en sommeil, mais pour combien de temps ?

Au total le Bleu de Gex participe au maintien de l'activité herbagère du Haut-Jura, à l'entretien de ses paysages et de sa spécificité économique et culturelle. Aux côtés du Comté, du Morbier et du Mont d'Or, il complète la palette des productions fromagères AOC de Franche-Comté en offrant à celle-ci un type de fromage rare dans cette région. De nouveaux opérateurs disposant d'un bon réseau commercial, à savoir les maisons d'affinage et de



*Cave d'affinage, Bleu de Gex de 30 à 40 jours (Les Moussières).
Cliché Corinne COUILLEROT*

négoce du Comté, commencent à s'intéresser au Bleu de Gex. Des perspectives nouvelles de mise en marché s'ouvrent donc à ce produit, aux côtés des autres fromages francs-comtois.

Par ailleurs la forte coïncidence entre l'aire de production du Bleu de Gex et le périmètre du Parc Naturel Régional du Haut-Jura n'est pas sans intérêt. Celui-ci a en effet pour objectif de bâtir une agriculture durable à travers l'aide au maintien ou à la reprise des exploitations, la promotion de produits de qualité, la reconquête d'espaces retournés à la friche. Pour un tel enjeu, la présence, sur le territoire, d'une filière à la fois respectueuse des grands équilibres environnementaux et fortement rémunératrice est un atout considérable. Selon une enquête réalisée en 1997, il semble bien que les jeunes agriculteurs de la filière aient intégré cette vision globale et soient prêts à se battre pour que le Bleu de Gex continue à exister et à valoriser le terroir haut-jurassien ■